Składniki:
CIASTO:
- mąka – 3 szklanki
- drożdże – pół kostki
- olej lub oliwa z oliwek – 2 lub 3 łyżki stołowe (wg.uznania)
- woda – 1 szklanka
- szczypta soli i cukru (ok. pół małej łyżeczki, płaskiej!)

SOS:
- koncentrat pomidorowy – pół słoiczka
- czosnek – 2 ząbki
- sól, cukier po pół płaskiej łyżeczki
- oregano, bazylia – płaska łyżeczka

Jak przyrządzić?
CIASTO
Mąkę przesiać, dodać sól i cukier, dodać olej lub oliwę, wkruszyć drożdże, wymieszać i dodać wodę. Zagniatać ok 10 min., im dłużej tym ciasto lepsze. Po wyrobieniu ciasta włączyć piekarnik, a ciasto ma się nie lepić do rąk, można je podsypywać mąką w czasie wyrabiania, ciasto należy rozciągnąć do formy (starcza na blachę od piekarnika) i ułożyć na posypanej mąką blasze, niech sobie kilka minut rośnie jak chce. Ja je tak trzymam aż piekarnik ma 200 stopni (ma mieć 250) i dopiero wtedy smaruję brzegi jajkiem (wtedy nie wysycha i ma rumiana skórkę) oraz smaruję wierzch sosem. Na to kładę to co akurat mam w lodówce.

SOS
Pół słoiczka koncentratu pomidorowego z solą i cukrem do smaku (koncentrat zwykle bywa kwaśny) oraz z ziołami i czosnkiem należy wymieszać i smarować ciasto przed położeniem dalszych składników jeżeli się je ma)) A jak się nie ma to wystarczy 10 deka utartego sera na wierzch i też jest dobrze.

Całość piekę 11 do 12 minut..

Składniki na 3 spody do pizzy (każdy o średnicy 30 cm):

- 1 łyżka suchych drożdży (12 g) lub 25 g świeżych
- 1,5 szklanki ciepłej wody
- 3,5 szklanki mąki pszennej
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1,5 łyżeczki soli

Drożdże rozpuścić w wodzie, odstawić na 5 - 10 minut (jeśli używacie drożdży świeżych, najpierw zrobić rozczyn).

Mąkę przesiać, zrobić w niej zagłębienie, do którego wlać drożdże, oliwę, dodać 1,5 łyżeczki soli. Ciasto dobrze wyrobić, umieścić w naczyniu, przykryć ściereczką i pozostawić do podwojenia objętości (około 1,5 godziny).

Wyrośnięte ciasto uderzyć pięścią. Podzielić na 3 równe części. Z nich uformować spody na pizzę, pozostawiając grubsze brzegi.

Na spód wyłożyć sos pomidorowy, nasze ulubione dodatki, piec około 15 - 20 minut w maksymalnej temperaturze piekarnika (260ºC), choć ja zazwyczaj piekę krócej. Ser nakładać kilka minut przed końcem pieczenia.

Podawać gorącą.